الجديد في فن الطهي

بالمطبخ الصيني

إعداد

الشيف المصري

إبراهيم عبد الله القرموطي

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبدالسلام عارف مع
شارع الهادي
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

مكتبة جزيرة الورد
تقاطع شارع عبدالسلام عارف مع
شارع الهادى
ت: ٠٥٠/٢٢٥٧٨٨٢

الفصل الأول

أولا طرق عمل الشوربة

١ـ شوربة أمريكان

المقادير:

٥ حبات جزر + لتر حليب + ٣ ملاعق كـورن فلور + لتر بيون لحمة + ملح طعام ملعقة + كوب شاى ماء بارد.

الطريقة:

تحضر الجزر ويقشر ويغسل وينظف ثم تقوم ببشر بالمبشرة ناعم جداً ثم يوضع فى شاشة وتقوم بربطها ثم يوضع فى إناء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك عندما يسلق تحضـر إناء وضع فيه الحليب مع الشوربة أى البيون والملح ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم تقـوم بإحضار كوب الماء البارد وضع فيـه ٣ ملاعق كـورن فلور أو نشا ثم يقلـب جيداً حـتى يذوب فى الماء ثم تحضر مضرب سلك وتوضع الكورن الفلور المذاب فى الماء على الحليب والبيون ثم يقلب سريع ثم أضف الجـزر المسلوق ويترك على النار لمدة خمس دقـائق فقط ثم تقوم برفعه من على النار ويقدم هذا الطبق ساخن لك ولأسرتك.

*****

٢ـ شوربة هنداى

المقادير:

قلب كرنبة بيضة + ملعقة كركم + مـلح طعام ملعقة + ٢ لتر شوربة لحمة + واحد لسان بقرى أو جاموس.

الطريقة:

أولا تحضر اللسان وتقوم بتنظيفه جيداً ثم يسلق وعندما يسلق تقوم بنزع الجلد الخارجى ثم يقطع كـريهات صغيـرة جداً جداً مثـل حبة اللوبيا ثم تحـضر الكرنب

ويقطع قطع صـغيرة ثم يغـسل فى مصـفاه سلك أو المنيـوم ثم يوضع فى إناء وبه الشوربة ٢ لتر ومع الكركم والملح ثم يرفع على النار ويترك حـتى يتم نضجه جيدًا ثم تقوم برفعه من على النار بعد نضجـه ثم يبرد وتقوم بفرمه فى خلاط ثم يصفى بمصفاه سلك ثم يوضع فى إناء أخر ويرفع على النار مع إضافة اللسان ويترك حتى يتم غليانه ثم بعد ذلك تقوم بغرفـه لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الشورب المقدمة فى العصر الحديث.

*****

٣ـ شوربة فرنساى

المقادير:

عدد ١ دجاجة + خرشوف نصف كيلو + شوربة دجاج ٣ لتر + كزبرة خضراء ربع حزمة + ٣ ورقات ورق لورة + واحد ملعقة ملح ناعم.

الطريقة:

تحضر الدجاج وتقوم بتنظيفها جيدًا ثم تقوم بسلقها وعندما تسلق تقوم بخليها من العظام ثم تقوم بفرمها بسكينة ناعمـة جدًا ثم بعد ذلك تحضر إناء وضع فيه ٣ لتر شوربة الدجاج وأضف إليه الخـرشوف ثم ترفعه على النار وأضف إليه الكزبرة الخضراء وتكون مفرومة ثم أضف ورق اللورة ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك عندما ينضج يرفع من على النار ويبرد ثم تقوم بفرمه فى خلاط ثم يوضع فى إناء أخر وأضف إليه الدجاج المخلى المفروم وأتركـه على النار حتى يتم غليانه ثم يترك من على النار وتقوم بتـقديمة لك ولأسرتك وهو ساخن على الفـور فبذلك يكون طبق شوربة جديد ليس قدم من قبل.

*****

٤ـ شوربة صنيو

المقادير:

٢ لتر بيون لحمة + نصف حزمة جرجـير + ربع كيلو فاصوليا خضراء + ملح

طعام + ورق لورة + حبهان.

الطريقة:

تحضر الجرجير ويغسل جيدًا ثم يفرم بالسكينة ثم تحضر الفاصوليا الخضراء وتغسل جيدًا ثم تقطع قطع صغيرة ثم تحضر إناء وضع فيه الشوربة وأضف إليه الفاصوليا الخضراء مع الجرجير المفروم مع الملح وورق اللورة والحبهان ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيدًا ثم بعد ذلك عندما ينضج تقوم بتنزيله من على النار ويترك حتى يكون بارد ثم تحضر خلاط وتقوم بفرم هذه المكونات فى الخلاط ثم تحضر مصفاة سلك وتصفيه جيدًا ثم بوضع فى إناء أخر ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم تقوم برفعه من على النار ثم يقدم ساخن لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الشورب المقدمة حديثا.

*****

٥.شوربة إجبانيه

المقادير:

٢ لتر شوربة عظام لحمة + ٤ حبات بطاطس + حبة جزر واحدة + ملح طعام + بصلة واحدة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها جيدًا ثم تغسل وتبشرها بالمبشرة ثم تحضر حبة الجزر وتغسل ثم تبشر أيضا ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تبشر أيضا وبعد ذلك تحضر إناء وضع فيه الشوربة مع إضافة البطاطس المبشورة والجزر المبشور والبصل المبشور ثم أضف الملح ثم يرفع فوق النار ويترك حتى يتم نضجه ثم يرفع من على النار وتقوم بتبريدة ثم يضرب فى الخلاط جيدًا ويصفى بمصفاه سلك ثم يوضع فى إناء أخر نظيف ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم بعد ذلك يرفع من على النار وتقوم بتقديمه وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

٦-شوربة هولنداس

المقادير:

٢ لتر شوربـة سمك + ٠,٧٥ كيلو سمك فـيليه + ٥ حبات حبـهان + ملح طعام + ٢ ملعقة كورن فلور + كوب شاى ماء بارد + حبة جزر واحدة + بقدونس مفروم + ليمون.

الطريقة:

تحضر السـمك وينظف ويغسل جيداً ثم تحـضر الجزرة وتغسل وتقـشر وتقوم ببشرها ناعم ثم تحضر إناء وضع فيه الشوربة مع السمك ويكون مقطع قطع صغيرة ثم أضف إليه الحبهان والملح وبقدونس مفروم ثم يرفع فوق النار ويترك لمدة تتراوح ما بين نصف ساعة إلى ٤٥ دقيقة ثم تقـوم برفعه من على النار ويترك حتى يصير بارد ثم تحضـر الخلاط وتقـوم بفرمه فـيه ثم يوضع فى إناء أخـر ويرفع فوق النار وعندما يغلى أحضـر كوب الماء وزوب فيه الكورن فلور ثم أضـفه إلى الشوربة مع مراعاة التقليب السريع الفـورى ثم يرفع من على النار ويقدم فى الحال وهو ساخن جداً ويقدم معه ليمون.

*****

٧-شوربة إجيبات

المقادير:

٢ لتر بيون لحمـة ضانى أى شوربة لحمة ضانى + واحد كـيلو طماطم حمراء جداً + ربع كيلو أرز + ملح طعام + كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر إناء وضع فيه شوربة اللحمـة الضانى وأضف إليه الطماطم بعد غسلها جيداً أكثر من مرة ثم أضف إليه الملح ويرفع فوق النار ثم يترك على النار حتى يتم نضجـه جيداً ثم تحـضر الأرز وينقى من الشوائب ويغـسل أكثر من مـرة ثم تقوم بسلقه وعندما تنضج الطماطم أضف إليه الأرز المسلوق وتحضر خلاط وتقوم بفرمه

فى الخلاط ثم تحضر مصفاة سلك وتصفيه جيدًا ثم يرفع على النار مرة ثانية ليأخذ درجة الغليان ثم تقوم برفعه من على النار ليقدم لك ولأسرتك مع إضافة الكريمة اللبانى على الوجه عند التقديم فبذلك يكون طبق شوربة لذيذ ليس قدم من قبل فى أى مطبخ فى العالم.

*****

٨. شوربة جورديان

المقادير:

٥ علب زبادى أو لبن رايب + ملعقة كركم + ٢ لتر شوربة لحمة ضانى + ملعقة زبدة واحدة + نصف كيلو بصل + ملح طعام ملعقة.

الطريقة:

تحضر إناء وضع فيه شوربة اللحمة الضانى مع الزبادى ويخلط بمضرب سلك ثم أضف إليه ملعقة الكركم وملعقة الزبدة ثم تقوم بتقشير البصل ويبشر بالمبشرة ثم أضف إليه الملح ويرفع الجميع على النار ويترك لمدة ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تقوم برفعه من على النار ويترك حتى يصير بارد ثم يضرب فى الخلاط وتقوم بتصفيته فى مصفاة سلك ثم يوضع فى إناء أخر ويرفع على النار ويترك حتى يتم غليانه ثم بعد ذلك تقوم بتنزيله من على النار ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

*****

٩. شوربة شاميان

المقادير:

٢ لتر شوربة لحمة كندوز + واحد كيلو سبانخ + حزمة كزبرة خضراء + ٣ بصلات + ٥ فصوص ثوم + حبة طماطم واحدة + ملح طعام + ورق لورة + حبهان ٥ حبات.

الطريقة:

تحضر السبانخ وتنظف ثم تقطع وتغسل جيداً أكثر من مرة ثم الكزبرة الخضراء تقطع وتفرم وتغسل ثم تحضر البصل ويقشر ثم يبشر بالمبشرة والطماطم تقطع وتغسل ثم تحضر إناء وضع فيه الشوربة ٢ لتر وأضف إليه كل هذه المكونات مع إضافة الثوم والملح وورق اللورة والحبهان ثم يرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم تقوم برفعه من على النار ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك يضرب الجميع فى خلاط ثم يصفى بمصفاة سلك ليكون خالى من الشوائب ثم يوضع فى إناء أخر ثم يرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم ترفعه من على النار ويقدم ساخن لك ولأسرتك.

*****

١٠ـشوربة أفريقيان

المقادير:

٢ لتر شوربة لحمة ضانى + نصف كيلو لحمة ضانى ملبسة + ٢كيلو بصل + زيت قلى كوب + ٣ ملاعق كورن فلور + ملح طعام ملعقة واحدة + ٥ حبات حبهان + كوب ماء بارد.

الطريقة:

تحضر البصل ويقشر ويغسل جيداً ثم يقطع حلقات رفيعة جداً ثم تحضر طاسة وضع فيها الزيت وقم بقلى البصلة حتى يحمر لونها وتكون لونها بنى غامق ثم تحضر مصفاه سلك وضع فيها البصل المحمر ليكون خالى من الزيت ثم تقوم بتقطيع اللحمة الضانى كريهات صغيرة ثم تحضر إناء وضع فيه شوربة اللحمة الضانى وأضف إليه البصل المحمر مع اللحمة الضانى والملح والحبهان ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك يضرب فى الخلاط ويوضع فى إناء أخر ويرفع على النار وعندما يغلى تحضر الكورن فلور وزوبه فى كوب الماء الدافىء وأضفه إلى الشوربة مع مراعاة التقليب السريع ثم يرفع من على النار ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك.

الفصل الثانى

ثانيا: طرق تقديم وعمل السلطات

١. أربجم سلاط

المقادير:

حبة خيارة واحدة + ٥ ملاعق قشطة + نعناع أخضر + زيت زيتون.

الطريقة:

تحضر الخيارة وتغسل جيدًا ثم تقشر وتقوم بإحضار مبشرة وتبشر عليها الخيارة ثم تحضر النعناع الأخضر ويغسل جيدًا ثم يفرم ناعم جدًا ثم تحضر طبق وضع فيه الخيار المبشور مع إضافة القشطة والنعناع الأخضر ويخلط سويا ثم تحضر طبق وضع فيه السلاطة وعندما تقدمها أضف إليه زيت الزيتون فبذلك يكون طبق سلاطة لذيذ يقدم مع المحاشى وخاصة محشى ورق العنب والباذنجان والكوسة.

*****

٢. إنجلش سلاط

المقادير:

٣ حبات طماطم + قرن فلفل أخضر + ملح طعام + نعناع ناشف + ملعقة طحينة + كمون + زيت قلى زيت ذرة نصف فنجان.

الطريقة:

تقوم بغسل الطماطم وتنزع منها الجلدة ثم تغسل الفلفل ويقطع ثم يقلى فى الزيت ثم بعد ذلك أضف الطماطم إليه لكى تقلى فى الزيت ثم بعد ذلك تقوم بإضافة النعناع إلى الطماطم والفلفل مع إضافة ملعقة الطحينة والكمون والملح ثم تقوم بضربه فى خلاط ثم تحضر طبق وتضع فيه السلاطة ثم تقدم وهى بارده لك ولأسرتك فبذلك يكون طبق سلاطه فاتح للشهية على السفرة ويكون أول طبق سلاطه قدم فى المطابخ العالمية سوى أننى قدمته فى فندقى كتراكت أسوان وسفير الدقى.

٣ـ فرنش سلاط

المقادير:

٣ حبات كوسة + ٢ ملعقة طحينة + ملعقة خل + كمون ملعقة + ٥ فصوص ثوم + بقدونس نصف حزمة + ملح طعام ملعقة صغيرة + حبة طماطم.

الطريقة:

تحضر الكوسة وتقشر ثم تقلى فى الزيت بعد تقطيعها طرنشات ثم تفرم الثوم ويغسل البقدونس ثم يفرم ناعم ثم تحضر الطماطم وتغسل ثم تفرم ناعم جدًا ثم بعد ذلك تحضر الخلاط وضع فيه الكوسة المقلية مع الثوم المفروم مع الملح والخل والكمون والبقدونس المفروم وحبة الطماطم المفرومة ثم يضرب فى الخلاط جيدًا حتى يكون ناعم وعندما يكون ناعم أضف إليه الطحينة ثم يضرب مرة أخرى ثم بعد ذلك تحضر طبق السلاطة وتقوم بالغرف فيه ثم يقدم مع مراعاة عند التقديم أضف إليه زيت زيتون وطرنشات الليمون ثم يقدم لك ولأسرتك طبق سلاطة فاتح للشهية.

*****

٤ـ إيجيبت سلاط

المقادير:

٣ حبات بطاطس + ٣ ملاعق قشطة + ١٠٠ جرام جبنة رومى + حزمة كرات أخضر + ملعقة طحينة + عصير ليمون + فنجان ماء بارد.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقوم بغسلها وتقطع طرنشات ثم تقوم بسلقها جيدًا ثم تصفى من الماء ثم تحضر الكرات الأخضر ويغسل جيدًا أكثر من مرة ثم يفرم ناعم وتقطع الجبنة ناعم أو تبشر بالمبشرة ثم بعد ذلك تحضر الخلاط وضع فيه البطاطس المسلوقة مع ٣ ملاعق القشطة مع الكرات الأخضر مع الطحينة مع عصير الليمون مع فنجان الماء البارد ثم يضرب فى الخلاط حتى تكون البطاطس ناعمة

جداً ثم بعد ذلك ضعها فى بولة أى إناء ثم أضف إليها الجبنة الرومى وتخلط جيدًا ثم تحضر طبق للسلاطة وتقوم بغرفة ثم يقدم لك ولأسرتك طبق سلاطة فاتح للشهية وطبق حديث ليس قدم من قبل.

*****

٥ـ ترافيل سلاط

المقادير:

٣ حبات باذنجان أبيض + ٢٠٠ جرام جبنة رومى + كمون + ٢ ملعقة مستردة + زيت فنجان.

الطريقة:

تحضر الباذنجان ويقشر ثم يقطع حلقات ثم تقوم بإحضار طاسة وضع فيها الزيت ثم ترفع على النار وتقوم بقلى الباذنجان وعندما يقلى الباذنجان بهرس حتى يكون ناعم جدًا وأضف إليه الكمون والمستردة ويخلط جيدًا ثم تحضر الجبنة الرومى وتقوم بإحضار مبشرة لكى تبشرها جيدًا وتكون ناعمة ثم تحضر بولة كريم كراميل أو بولة جيلى المنيوم ثم ضع بها مخلوط الباذنجان مع المستردة ثم ضع على الوجه الجبنة الرومى والمبشورة وتقوم بإدخالها بالفرن وتترك لمدة ٥ دقائق على الأقل حتى تسيح الجبنة ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتترك حتى تكون باردة ثم بعد ذلك تقلب فى طبق ثم تقدم لك ولأسرتك فاتحة للشهية.

*****

٦ـ إنترناشينونال سلاط

المقادير:

٢٠٠ جرام جبنة رومى + ٢ ملعقة مستردة + حبة خيار واحدة + حبة طماطم واحدة + ٣ عيدان كزبرة خضراء + ٢ صفار بيضة.

الطريقة:

تحضر الجبنة الرومى وتقوم ببشرها على المبشرة ثم تحضر حبة الخيارة وتغسل

ثم تقشر جيداً ثم تقوم ببشرها ثم تحضر حبة الطماطم وتغسل ثم تقطع كاريهات ناعمة ثم تحضر الكزبرة الخضراء وتقوم بغسلها جيداً ثم تقوم بغرفها ناعم جيداً ثم بعد ذلك تحضر صفار البيض ويفرم ناعم بالسكينة ثم تحضر الخلاط وضع فيه ٢٠٠ جرام الجبنة مع المستردة ٢ ملعقة مع حبة الخيار المبشورة مع حبة الطماطم المبشورة المقطعة كاريهات ثم عيدان الكزبرة المفرومة ثم صفار البيض وكل هذا يضرب فى الخلاط ثم بعد ذلك تقوم بوضعه فى طبق سلاطة ثم يقدم لك ولأسرتك فاتح للشهية فهذا الطبق ليس قدم من قبل فى أى مطبخ بالعالم أجمع سواء شرقى أو غربى.

*****

٧ـ جيرمانى سلاط

المقادير:

٤ بيضات + بقدونس + ٥ فصوص ثوم + حبة طماطم + ملعقة طحينة + كمون + ملح طعام + عصير ليمون + زيت زيتون.

الطريقة:

تحضر إناء وضع فيه ماء وملح ويرفع على النار وأضف إليه البيض ويترك على النار حتى يتم سلقة جيداً ثم بعد ذلك يبرد ويقشر ثم تقوم بفرم الثوم وتغسل البقدونس ثم يفرم ناعم ثم تغسل الطماطم وتقطع قطع صغيرة ثم بعد ذلك تحضر الخلاط وضع فيه كل هذه المكونات البيض المسلوق مع البقدونس المفروم مع الثوم المفروم مع الطماطم المفرومة مع إضافة الطحينة والكمون والملح وعصير الليمون ثم يضرب فى الخلاط ثم بعد ذلك تحضر طبق وتقوم بوضع السلاطة فيه ثم أضف إليه عند التقديم زيت الزيتون ثم يقدم لك ولأسرتك هذا الطبق الجديد فى جديد وليس قدم من قبل وأترك لك الرأى فى هذا الطبق الحديث.

*****

٨ـ جمبانيه سلاط

المقادير:

كرات أخضر حزمة + ٢ ملعقة هوت صـوص أو شطة حمراء ملعقة كبيرة + زيت زرة + ملح طعام ملعقة صغيرة + كمون ملعقة + فنجان عصير طماطم مغلى + عصير ليمون فى حدوده ليمونات.

الطريقة:

تحضر عيدان الكرات وتغسل جيدًا ثم تحـضر ماء ساخن جدًا مغلى وضع فيه عيدان الكرات لمدة نصف ساعة على الأقل ثم بعدذ لك ينشل من الماء ويوضع فى سرفـيس عميق أى غـويط ثم بعد ذلك إذا كـان ليس لديك الهوت صـوص تقوم بإحضار إناء وضع فيه فنجان عصير الطماطم مع الشطة الحمراء المطحونة مع الملح والزيت والكمون وعصير الليمـون ثم يرفع على النار ويترك لمدة نصف ساعة حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم بعد ذلك ضع هذا الصوص على الكرات ويتـرك لمدة نصف ساعة على الأقل أو ساعـة ثم بعد ذلك تقوم بتقديمة لك ولأسرتك فاتح للشهية.

*****

٩ـ جوردن سلاط

المقادير:

٤ ملاعق طحينة + عـصير ليمون + مـلح طعام ملعقة + كمـون + ٥ حبات طماطم + حمص شامى ٢٠٠ جرام + ملعقة كربوناته + زيت زيتون.

الطريقة:

تحضر الحمص الشامى وتقوم بتنقيته من الشوائب جيدًا ثم يغسل أكثر من مرة ثم ينقع فى مـاء لمدة ساعـتين على الأقل ثم بعد ذلـك تحضر إنـاء وضع فيـه ماء نظيف ثم أضف إليه الحمص والكربوناته ثم يرفع على الـنار ويترك حتى يتم سلقه جيـدًا وهو على النار سوف تجد ريم أبيض مثـل رغاوى الصابون فعليك بحـضور

مقصوصة وتشيل هذا الريم لأن به قشرة الحمص ثم بعد سليقه تقوم بتصفيته جيداً ثم يترك حتى يبـرد ثم بعد ذلك تحضر الطماطم وتقطع حلقـات فى حدود ٢ حبة ثم ٣ حبات البـاقية تقوم بفرمـها ناعم على السكينة مثل حبـة اللوبيا ثم بعد ذلك أضف إليهـا الطحينة والملح والـكمون وعصـير الليـمون ويخلط جـيداً ثم أضف الحمص الشـامى المسلوق ويقلب جيداً ثـم تحضر طبق وضع فـيه هذه السلطة مع إضافة زيت الزيتون وتجمل بطرنشات الطماطم ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

١٠ـ فورست سلاط

المقادير:

٢٠٠ جرام سمك فيليه + ٢ بصلة خضراء + حبة طماطم + ملعقة طحينة + عصير ليمونة + كمون + ملح طعام + زيت ذرة + ٥ عيدان خس.

الطريقة:

تحضر السمك وينظف ويغسل أكثـر من مرة ثم يقطع قطع صغيرة ويوضع فى طاسة وبـها ماء ثم يرفع عـلى النار ويترك حـتى يتم نضجـه ثم بعد ذلك تحـضر البصل الأخضر ويغسل جيداً ثم يفرم ناعم جداً ثم تحضر حبة الطماطم وتغسل ثم تفرم ناعم ثم تحضـر ٥ عيدان الخس ويغسل ثم يفـرم ناعم بالسكينة ثم بعد ذلك تحضر بولة وضع فيها السمك المسلوق مع البصل الأخضر المفروم مع حبة الطماطم المفرومـة مع عصـير الليـمون مع الكمـون مع ملح الطعام والخس المـفروم وزيت الزيتون وملعـقة الطحينة ثم تـقوم بخلطهم جيـداً ثم بعد ذلك تحضـر طبق وتقوم بغرف هذه السلطة فيه ثم تقدم لـك ولأسرتك مع أشهى وأطيب طبق سلاطة قدم لك فى الحياة.

*****

الفصل الثالث

أهم طرق عمل البيتزا وطرق تقديمها

أولاً طريقة عمل العجينة أقدمها لسيادتكم فى الأول لكى عندما أقول لسيادتكم مقدار العجينة كذا فإنك تلجأ إلى هذه الصفحة لكى تعرف مكونات العجينة الخاصة بالبيتزا وطريقة عمل الصوص أى صلصة البيتزا وأحيط سيادتكم علماً بأن لابد من وضع الجبنة المذكورة فى مقادير البيتزا ولا يختلف صنف أقدمه فى المقادير.

المقادير:

عجينة البيتزا المقدمة فى هذا الكتاب فهى مختلفة عن أى عجينة قدمت من قبل.

١ ـ نصف كيلو دقيق زيرو فينو أبيض ويكون منخول ليس فيه شوائب.

٢ ـ ٤ بيضات + ربع كيلو زبدة صفراء + ٢ ملعقة سكر + ٢ ملعقة ملح طعام + كوب ماء دافىء + ملعقة واحدة بيكينج بودر.

الطريقة:

تحضر إناء وضع فيه الدقيق المنخول ثم أضف إليه البيض مع الكوب الماء الدافىء ثم أضف البيكينج بودر ثم أضف الملح والسكر وتقوم بعجن الدقيق حتى يكون قطعة واحدة ثم بعد ذلك تسيح الزبدة وتكمل العجن بها حتى تتجانس مع الدقيق ثم بعد ذلك توضع فى كيس وتوضع فى الثلاجة لحين الإستخدام إليها.

*****

طريقة عمل صوص البيتزا

المقادير:

١ كيلو طماطم + ربع كيلو فلفل رومى + ملعقة شطة حمراء مطحونة + ٢ بصلة + ملح طعام ملعقة + كمون ملعقة واحدة + زيت ذرة فنجان شاى.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتغسل جيداً ثم تقطع كريهات أى مكعبات ثم تحضر الفلفل الأخضر ويغسل ويقطع مكعبات صغيرة ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تقوم ببشرها ثم بعد ذلك تحضر إناء وضع فيه الزيت ويرفع على النار ثم أضف إليه البصلة ثم تحمر جيداً ثم أضف إليه الفلفل الرومى المقطع ويحمر مع البصل ثم بعد نضج البصل والفلفل أضف الطماطم مع الملح والكمون والشطة الحمراء المطحونة ثم يترك على النار حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويوضع فى إناء نظيف ثم تقوم بوضعه فى الثلاجة.

*****

طرق عمل البيتزا

١ - برينج بيتزا Pring-pizza

المكونات:

قطعة عجينة بيتزا مقدار ١٠٠ جرام صوص بيتزا ٢ ملعقة + ٢ ملعقة كريمة لبانى + ٥٠ جرام بسطرمة.

الطريقة:

تحضر قطعة عجينة البيتزا وتقوم بفردها ثم تقوم بدهنها بصوص البيتزا ثم ضع فيها الكريمة اللبانى وقطع البسطرمة ثم تقوم بلفها جيداً حتى تكون مثل المثلث ثم توضع فى الصنية وتدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بوضعها فى طبق ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك فهذه البيتزا نوع جديد ليس قدم من قبل فى أى مطبخ ولعلى تنول إعجابكم إن شاء الله.

*****

٢ـ أوبراى بيتزا Owpray Bizza

المقادير:

قطعة عجينة ٢٠٠ جرام + ٢ ملعقة صلصة بيتزا + ١٠٠ جرام جبنة رومى + زيتون إسود + ٣ شرائح أنشوجة.

الطريقة:

تحضر قطعة العجينة وتقوم بفردها جيدًا ثم تدهن بصلصة البيتزا ثم تبشر الجبنة الرومى وتوضع داخل العجينة وشرائح الأنشوجة والزيتون الإسود ثم تلف جيدًا وتشكلها مثل المستطيل ثم توضع فى صنية وتقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها فى نار هادئة حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتوضع على طبق لكى تقدمها لك ولأسرتك وجبة بيتزا شهية وشيقة ولذيذه للغاية ليست قدمت من قبل فى أى مطبخ فى العالم.

*****

٣ـ أورناج بيتزا Orang Bizza

المقادير:

قطعة عجينة بيتزا ١٥٠ جرام + ٥٠ جرام لحمة مفرومة + ٥٠ جرام جبنة بيضة بدون ملح + ملعقة صلصة بيتزا.

الطريقة:

تحضر عجينة البيتزا وتفرد جيداً ثم أحضر صلصة البيتزا وأدهن العجينة ثم تحضر الجبنة البيضة وتدهن العجينة ثم تقوم بحشوها جيدًا بالجبنة ثم تفرم اللحمة وتحمر بالزبدة ثم أضفها إلى العجينة ثم لفها جيداً أى تطبق ثم بعد ذلك ضعها فى صنية وتدخلها بالفرن وتتركها فى الفرن حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن ثم تحضر طبق وتقوم بتقديمها على الفور إلى أسرتك وتكون أول نوع بيتزا قدم من قبل وليس قدم من قبل فى أى مطبخ بالعالم ولعلى تنول إعجاب السادة القراء إن شاء الله.

٤ـ فينالاند بيتزا veina Land Bizza

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + ٥٠ جرام جبنة إيدام + ملعقة صلصة طماطم + ٥٠ جرام سمك مخلى + بصل محمر.

الطريقة:

تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تقوم بدهنها بصلصة البيتزا ثم تقوم ببشر الجبنة ورشها فوق الهجينة ثم ضع البصل فوق الجبنة ثم تحضر طاسة وضع فيها السمك مع ملعقة زيت وحمر فيها السمك وعندما ينضج أضف السمك إلى العجينة ثم تقوم بتطبيق العجينة جيداً ثم تلف وتكون شكل المثلث ثم ضعها فى صنية وتقوم بوضعها داخل الفرن ثم بعد ذلك تترك لمدة عشر دقائق داخل الفرن ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وضعها فوق طبق ثم تقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة فبذلك تكون وجبة بيتزا ليست قدمت من قبل.

*****

٥ـ فينا بيتزا Fiann Bizza

المقادير:

١٥٠ جرام عجينة بيتزا مقدار واحدة فقط + ٢ صابع سجق + فلفل رومى قرن أخضر واحد + ملعقة صلصة بيتزا + ٥٠ جرام جبنة موزاريلا

الطريقة:

تحضر الفلفل الأخضر وتقوم بتقطيعه ثم يقلى فى الزيت ويقطع السجق ويقلى فى الزيت ثم بعد ذلك تحضر البيتزا العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا ثم ضع فيها الفلفل المقلى مع السجق المقلى وضع عليها الجبنة الموزاريلا وقوم بتطبيقها وتكون شكل رباعى ثم ضعها فى صنية وأدخلها بالفرن وأتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وعلى الفور ضعها فوق طبق وتقوم بتقديمها لك ولأسرتك وهى ساخنة.

٦ ـ أسبانير بيتزا Aspaneyr Bizza

المقادير:

١٥٠ جرام عجـينة بيتزا + ربع دجاجـة مخلية من العظام + ملعـقة قشطة + ملعقة صلصة بيتزا + ٥ حبات زيتون مخلى من البزر.

الطريقة:

تحضر العجينة وتقوم بفردها جيدًا ثم تدهن بـصلصة البيتزا وضع عليها ملعقه القشطة وتفردها جيدًا ثم تقوم بخلى ربع الدجاجة من العظام وتقوم بتقطيعها قطع صغيرة جـدًا ثم تحمر فى الزبدة ثم بعد ذلك أضفها إلى العـجينة ثم طبق العجينة تكون شكل نجمـة ثم ضع عليها قـطع الزيتون المخلى ثم تحضـر صنية وضع فيـها العجـينة ثم تقوم بإدخالهـا بالفرن ثم تترك لمدة عـشر دقائق فى الفـرن وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتحضر طبق وضعها فيه ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٧ ـ إيطاليناً بيتزا Eitaliana Bizza

المكونات:

١٥٠ جرام عـجينة بيتـزا ملعقة صلصـة بيتزا + عـيش غراب ٦ قطع + ٥٠ جرام جبنة ثلاجة + بصلة واحدة مقلية + زيتون إسود مخلى فى حدوده حبات.

الطريقة:

تحضر العجينة وتقوم بفردها ثم أضف إليها صلصة البيتزا وتدهن جيدًا ثم بعد ذلك تحضر عـيش الغراب ويقطع ثم تحضر طاسـة وضع فيها ملعـقة الزبدة وتقوم بتحمير عـيش الغراب مع البصلة وعندما تتحمر أضفهـا إلى العجينة ثم بعد ذلك تقوم بلفها جـيدًا ثم أضف إليها الزيتون وتكون مستطيلة الشكل ثم ضـعها بالفرن واتركها حتى يتم نضجها جيدًا ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بتقديمها على الفور وهى ساخنة لك ولأسرتك فهذه البـيتزا ليست قدمت من قبل فى أى مطبخ بالعالم فهذا لعلم لسيادتكم مع أشهى طبق بيتزا قدم حتى الأن فى المطابخ العالمية.

٨ ـ موستيكا بيتزا mostika Bizza

المقادير:

١٠٠ جرام عجينة بيتزا + ملعقة صلصة بيتزا + ٥٠ جرام لانشون + ٥٠ جرام جبنة رومى.

الطريقة:

تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا ثم تحضر الانشون ويقطع قطع صغيرة جداً ثم يوضع داخل العجينة ثم تحضر الجبنة الرومى وتقوم ببشرها ناعم ثم ترش بالعجينة ثم تطبق مثل الفطيرة ثم نحضر صنية مستديرة الشكل وضع فيها العجينة ثم تقوم بوضعها داخل الفرن ثم تترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتوضع على طبق وتقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة فهذا الصنف أيضاً حديثاً ليس قدم من قبل فى أى مطبخ وإن شاء الله سوف تنول إعجابكم من جهة الطعم فبذلك تكون بيتزا شهية وطيبة.

*****

٩ ـ لافلى بيتزا Lavly Bizza

المقادير:

١٥٠ جرام عجينة بيتزا + ٢ ملعقة صلصة بيتزا + ٢ ملعقة مستردة + ٢ بيضة + قرن فلفل أخضر + ٥٠ جرام جبنة بيضة ثلاجة.

الطريقة:

تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا وتدهن أيضا بالمستردة ثم تحضر البيض وتقوم بسلقه جيداً ثم بعد ذلك يبرد ويقشر ثم يقطع طرنشات ويرص بالعجينة ثم تحضر الفلفل الأخضر ويغسل ثم يقلى فى الزيت ثم أضفه إلى العجينة ثم تحضر الجبنة البيضة وتهرسها جيداً ثم بعد ذلك أضفها إلى العجينة ثم بعد ذلك تقوم بتطبيقها جيداً ثم تحضر صنية وضع فيها هذه العجينة وتقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتحضر

طبق وضعها عليه فى الحال ثم تقدم وهى ساخنة لك ولأسرتك مع أطيب وأشهى بيتزا مع دوام الصحة والعافية.

*****

١٠ ـ وينلج بيتزا winlinj Bizza

المقادير:

١٥٠ جرام عجينة بيتزا + ملعقة صلصة بيتزا + ملعقة سمسم + ملعقة زعتر ناعم + ملعقة كريمة لبانى + زيتون إسوده حبات.

الطريقة:

أولا تحضر العجينة وتقوم بفردها جيدًا ثم تقوم على الفور بدهنها بالصلصة الخاصة بالبيتزا ثم ضع عليها الزعتر فى جميع الجوانب ثم رش عليها السمسم فى جميع الجوانب أيضا ثم تدهن بالكريمة اللبانى ثم تقوم بتطبيقها مثل الفطيرة ثم بعد ذلك ضع على وجهها الزيتون الإسود ويكون مخلى من النوى ومقطع ثم تحضر صنية مستديرة وضع فيها البيتزا وتقوم بإدخالها فى الفرن وأتركها لمدة عشر دقائق لكى يتم نضجها وبعد أن يتم نضجها أخرجها من الفرن وأحضر طبق وضعها عليه ثم قدمها فى الحال لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

١١ ـ ديفوت بيتزا

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + ملعقة صلصة بيتزا + ١٠٠ جرام كبدة + ٥٠ جرام جبنة فلمنك + قرن فلفل أخضر + نصف بصلة.

الطريقة:

تحضر الكبدة وتقوم بغسلها جيدًا ثم تقطع كريهات رفيعة ثم تحضر طاسة وضع بها ملعقة زيت وإرفعها على النار وضع فيها الكبدة ثم تحضر البصلة وتقوم بتقشيرها وتأخذ نصفها ثم تقطع حلقات وأضفها إلى الكبدة وقلبها حتى يتم

نضجهـا ثم بعد ذلك تبشر الجبنة الفلمنك ثم تحـضر العجينة وتقوم بفـردها جيداً وتدهن بصلصة البيـتزا ثم ضع عليها الكبدة والبصل والجـبنة الفلمنك المبشورة ثم تحضر صنية وتقوم بوضع البيتزا فيها وعليك إدخالها بالفرن على الفور وتترك حتى يتم نضجها ثم نخرجـها من الفرن بعد نضجها ثم تحضـر طبق وتقوم بوضع البيتزا عليه ثم تقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

١٢ - نولينيو بيتزا

المقادير:

قطعة عجينة بيتزا ١٥٠ جرام + ملعقة صلصة بيتزا + ١٠٠ جرام لحمة ضانى + ٣ صفار بيضة + جبنة ثلاجة ١٠٠ جرام.

الطريقة:

تحضر اللحمة الضانى وتقطع صغيرة ثم تحضر طاسة وبها ملعقة زيت ثم ترفع على النار وأضف إليهـا اللحمة الضانى المقطعـة وعندما تنضج أضف إليهـا صفار البيض ويقلب مع اللحمة جيداً ثم أضف إليهم الجـبنة الثلاجة وتهرس معهم جيداً ثم بعد ذلك أضفهم إلى العجينة بعد فردها ودهنهـا بصلصة البيتزا ثم تحضر صنية وتقوم بوضـعها عليهـا ثم تقوم بوضعـها داخل الفرن وأتركـها حتى يتم نضجـها وعندما تنضج أخرجها من الفرن وتحضر طبق وضع عليه البيتزا ثم تقدم على الفور فى الحال وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

١٣ - سنبوط بيتزا

المقادير:

٢٠٠ جرام عـجينة بيتـزا + سبانخ ٢٠٠ جـرام + حبة بصـلة + جبنة رومى ١٠٠ جرام + ملعقة صلصة بيتزا + ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر السبانخ وتغسل جيدًا ثم تقوم بـفرمها جيدًا وتكون ناعمة ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقوم بتقشيرها جيدًا ثم بعد ذلك تقوم بفرمها ثم تحضر طاسة وضع فيها ملعـقة الذبدة وأرفعها على النار ثم بعد ذلك تقلب حتى يحـمر لونها ثم بعد ذلك أضف إليها السبانخ وقلبها من حين إلى آخر حتى يتم نضجها ثم أضف إليها الجبنة الرومى المبشورة وقلبها مع السبانخ والـبصلة ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها وأضف إليها صلصة البيتزا وأدهنها جيدًا ثم أضف إليها السبانخ بالبصلة والجبنة ثم تقوم بتطبيقهـا مثل الفطيرة وتحضر صنية وضعها وعندمـا ينضج أخرجها من الفرن وضعها على طبق ثم قدمها على الفور وهى ساخنة وتقدم لك ولأسرتك.

*****

١٤ ـ ترافكو بيتزا

المقادير:

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا + عدد ١سردينة مقلية + ١٠٠ جرام جبنة مرزاريلا + قرن فلفل أخضر + ٥ حبات زيتون أخضر + ملعقة صلصة البيتزا.

الطريقة:

تحضر عجـينة البيتزا وتقوم بفردها بنشا به ثم بعـد ذلك تحضر الفلفل الرومى وتقوم بغسله ثم تفرمه ناعم وتقليه جيدًا ثـم تقوم بدهن العجينة بصلصة البيتزا ثم ضع عليـها الفلفل المقـلى وتقطع السردينة وأضـفهـا إلى العـجينة ثم ضع الجـبنة الموزاريلا ثم طبقها مثل الفطيرة ثم أضف إليها الزيتون الإسود بعد خليه من البذور ثم أحضر صنية وضع فيها العجينة ثم أدخـلها إلى الفرن وأتركها حتى يتم نضجها جـيدًا وعندمـا تنضج أخـرجهـا من الفـرن ثم ضـعهـا فى طبق ثم قـدمهـا لك ولأسرتك.

*****

١٥ ـ لافان بيتزا

المقادير:

١٥٠ جرام عجينة بيتزا + ٥٠ جرام جبنة بيضة بدون ملح + حبة طماطم واحدة + صلصة بيتزا ملعقة + زيتون أخضر ٥ حباب.

الطريقة:

تحضر الطماطم وتقوم بغسلها ثم تقوم بفرمها ناعم وأضف إليها الجبنة البيضة وأهرسها مع الطماطم ثم تحضر الزيتون ويخلى من النوى ثم يفرم ناعم ويضاف إلى الجبنة بالطماطم ثم بعد ذلك تحضر عجينة البيتزا وتقوم بفردها جيدًا ثم تحضر صلصة البيتزا وتدهن العجينة جيدًا ثم أضف إليها مخلوط الطماطم والجبنة والزيتون ثم تقوم بتطبيقها مثل الفطير وتكون شكل مثلث ثم تحضر الصنية وضعها فيها ثم أدخلها بالفرن وأتركها حتى يتم نضجها وعندما تنضج أخرجها من الفرن وتوضع على طبق ثم تقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة فى الحال.

*****

أحبائى القراء

أنهى معكم هذا الفصل الخاص بالبيتزا فقط فهذه الأصناف المقدمة لسيادتكم جديدة ولم تقدم من قبل فى أى مطبخ فى العالم فبذلك أبدى اهتمامى الأول أن أقدم لكم دائمًا الجديد والحديث فى عالم فن المأكولات الشرقية والغربية والإيطالية والفرنسية والمسكيكية كما قدمت من قبل فى كتبى الأولى التى قدمت.

فهذا الكتاب رقم ١٢ لى فى فن المأكولات ويسعدنى أن تلم بهذه المجموعة لكى تقدم ما فيها من مأكولات عالمية فهذا يسعدك ويشبع رغبتك فى الاختيار الأفضل دائمًا وإن شاء الله سوف أقدم لكم فى القريب العاجل المطبخ اليابانى إن شاء الله.

والله ولى التوفيق.

الفصل الرابع

أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل أنواع اللحوم والطيور وطرق طهيها وتقديمها على أحدث النظم فى فن الطهى العالمى أنواع اللحوم المقدمة.

١ ـ لحم كندوز　　٢ ـ لحمة بقرى　　٣ ـ لحمة بتلو

٤ ـ لحمة خاروف　　٥ ـ لحمة ماعز

أنواع الطيور المقدمة

١ ـ ديك رومى أى هو إسمه بلغة الفنادق دندى.

٢ ـ دجاج　　٣ ـ حمام

*****

أولاً اللحوم

١ ـ إستيك ديفلو

المقادير:

قطعة لحمة من الأنتركوت لفرد واحد ٢٠٠ جرام + ملعقة زبدة + ملح وفلفل إسود + ملعقة طماطم صلصة.

الطريقة:

تحضر قطعة اللحمة الأنتركوت ثم تقوم بتشريحها شرائح رفيعة ثم تحضر الملح والفلفل الإسود وملعقة صلصة الطماطم ثم تبل فيها اللحمة جيداً ثم تحضر طاسة وضع فيها الزبدة وترفع على النار ثم أضف إليها شرائح اللحمة المتبلة ثم تقلب من حين لأخر حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تحضر طبق وتقدم لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

٢ـ إستيك دايلو

المقادير:

قطعة لحمة ٢٠٠ جرام بتلو من وش الفخدة + ٥ فصوص ثوم + كزبرة ناشفة ملعقة + قرن فلفل أخضر + ملعقة كريمة لبانى + ملعقة زبده + ملح طعام.

الطريقة:

تحضر قطعة اللحمة البتلو وتقدم بتشريحها أو تدق بالمبط ثم تفردها جيد ثم تحضر الفلفل الأخضر ويغسل جيداً ثم يفرم ناعم ثم تفرم الثوم ناعم أيضا ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها الذبدة وترفع على النار ثم تحمر فيها اللحمة وعندما يتم نضجها أضف إليها الثوم مع الفلفل الأخضر ويقلب معها ثم يتبل بالملح والكزبرة الناشفة المطحونة ثم بعد ذلك تترك على النار لحين إتمام نضجها ثم تحضر طبق وتقوم بالغرن فوراً وهى ساخنة ثم عند التقديم أضف إليها الكريمة اللبانى ثم تقدم لك ولأسرتك على الفور.

*****

٣ـ إستيك رينو

المقادير:

قطعة لحمة فيليه ٣٠٠ جرام + ٢ بيضة + ملح طعام ناعم + فلفل إسود + بقدونس + حبة طماطم واحدة + ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر اللحمة وتقوم بقسمتها نصفين كل قطعة ١٠٠ جرام تأخذ ١٠٠ جرام وتقوم بتقطيعها قطع صغيرة جداً بالسكينة ثم تقوم بسلق ٢ بيضه وتقشر ثم تفرم ناعم وتفرم البقدونس وحبة الطماطم ثم يخلط جيداً الطماطم والبقدونس والبيض وقطعة اللحمة المفرومة وتتبل بالملح والفلفل ثم تشوح فى طاسة ثم بعد ذلك تحضر ٢٠٠ جرام اللحمة الباقية تشرح إلى قطعتين ثم تقوم بفردها بالمبط ثم تحشيها بهذا الخليط ثم تلف مثل صابع الكوسة الصغيرة ثم تحضر عود خلة

وتشبكهـا بها أو عود كبـريت بدون الرأس بدل الخلة إذا كانت ليست مـوجودة ثم تحضر طاسة وضع فـيها الذبدة وترفع على النار ثم تقوم بتحمـيرها فى الطاسة ثم بعد ذلك تقـوم بإحضار طبق وتغـرف فيه هذه الـلحمة ثم تقـدم وهى ساخنة مع الأرز أو المكرونة والشوربة والسلطات.

*****

٤ ـ إستيك هافاى

المقادير:

قطعة لحـمة من الأنتركـوت ٣٠٠ جرام + ملعقـة زبدة + ملح + فلفل إسود مجروش + دقيق + ٢ ملعقة مستردة + ٢ ملعقة كريمة لبانى + عصير بصلة.

الطريقة:

تحضـر قطعة اللحمـة وتشرح ثم تبط بالمبط ثم تتـبل بالملح والفلفل وعصـير البصل وتترك لمدة نصف سـاعة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فـيها الذبدة وترفع على النار وتقوم بـغمس شريحـة اللحمة فى الدقـيق ثم تقليهـا فى الذبدة وعندما تنتهى من القـلى تحضر الطبق وتوضع عليـه اللحمة المقـلية وأدهن قطعة اللحـمة بالمستردة والكريمة اللبـانى ثم تقوم على الفور بتقديمهـا لك ولأسرتك وهى ساخنة مع الأرز أو المكرونة وبعض أنواع من السلطة المقدمة فى هذا الكتاب فبذلك تصبح وجبة شهية.

*****

٥ ـ إستيك ماديير

المقادير:

قطعة لحمة من الخاروف من البطن ٥٠٠ جرام أى نصف كيلو ثم ٢٠٠ جرام قوانص دجـاج + ١٠٠ جرام بسلة مـفصصـة + ملح + بهارات + حـبة بطاطس واحدة + ورق المنيوم للف اللحمة فيه + ٣ ملاعق زبدة.

الطريقة:

تحضر القوانص وتنظف جـيداً ثم تقطع مكعبات صغيـرة ثم تقوم بسلقها مع

البسلة الخضراء ثم تقوم بسلق حبة البطاطس بعد تقشيرها ثم بعد ذلك تهرس حبة البطاطس وأضف إليها القوانص المسلوقة والبسلة المسلوقة وتخلط مع البهارات والملح ثم تحضر النصف كيلو اللحمة الضانى وتفردها جيداً وتقوم بوضع هذا الخليط بها ثم تلفها لفا جيداً ثم تلف فى ورق السيلفر ثم توضع فى إناء وترفع على النار وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرجها من الماء وتترك حتى تبرد جيداً ثم تنزع من عليها ورق الألمنيوم ثم تقوم بتشريحها جيداً ثم تحضر طاسة وتوضع فيها الذبدة وترفع على النار وتقوم بقلى هذه الطرنشات ثم تحضر طبق ويوضع فيه البقدونس ثم برص فيه هذا الإستيك ثم يقدم لك ولأسرتك وهو ساخن جداً مع الأرز والسلطة.

*****

٦ - إستيك جونداى

المقادير:

نصف كيلو لحمة ماعز من الفخذة + طماطم٥حبات +٣حبات بصل+٣ قرون فلفل أخضر + نصف رأس ثوم + ملح طعام + فلفل إسود + زبدة ٣ ملاعق.

الطريقة:

تحضر لحمة الماعز وتقوم بتشريحها شرائح رفيعة جيداً ثم تحضر الطماطم وتغسل ثم تقوم بتقطيعها شرائح طرنشات ثم تقشر البصل ويقطع طرنشات ثم الفلفل الرومى يغسل ثم يقطع طرنشات حلقات ثم تدعق الثوم المفروم والطماطم مع البصل مع الفلفل واللحمة بالملح والفلفل الإسود ثم تحضر صنية وضع فيها الذبدة وتدهن جيداً ثم ضع فيها كل هذه المكونات ثم تغطى ورقة سيلفر ثم على الفور تدخلها الفرن وتتركها حتى يتم نضجها جيداً وتترك لمدة ساعة على الأقل ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بغرن الأطباق وتقدم مع الأرز والسلطة لك ولأسرتك.

*****

٧ـ إستيك بولندار

المقادير:

نصف عرق فيليه + عيش غـراب ١٥٠ جرام + زبدة ٥ ملاعق + فلفل إسود مجروش ليس ناعم + ملح طعام ملعقـة + ٥ ملاعق قشطة + فصوص ثوم نصف رأس + حبة طماطم عدد ٢.

الطريقة:

تحضر لحـمة الفيليه وتقـوم بتقطيعهـا شرائح ثم تقوم بإحضـار عيش الغراب وتقوم بتقطيعه جيدًا ثم تقوم بفرم الثوم حتى يكون ناعم ثم تحضر الطماطم وتقطع مكعبـات صغيرة جـدًا ناعمة ثم تحضـر طاسة وضع فيـها الزبدة وترفع على النار وتقوم بقلى اللحمة الشرائح فيـها ثم بعد ذلك تقوم بنشل اللحمة من القلى وضع مكانهـا فى الطاسة الـثوم مع الفلفل الإسـود المجـروش مع عيش الغـراب والملح وعندما يحمر لونه الثوم أضف إليه الطماطم وتترك حتى تتسبك ثم بعد ذلك ترفع من على النار وأضف إليها القشطة وتقلب مع هذا الخليط ثم تحضر سرفيس ورص فيه شرائح اللحمة المقلية وأضف عليه هذا الخليط ثم يقدم ساخن على السفرة لك ولأسرتك ويقدم معه الأرز والسلطة والعيش.

*****

٨ـ إستيك أمير كانير

المقادير:

نصف كيلو لحمة أنتـركوت + ربع كيلو أنشوجة + ٣ حبـات طماطم + حبة بصل + ثوم ١٠ فصوص + كمون + ملح طعام + ٢ قرن فلفل أخضر + بقدونس أخضر نصف حزمة + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر النصف كيلو لحـمـة الأنتركوت وتقوم بتقطيعها قطع صـغيرة وخالية من العروق ثم توضع فى هـون حديد مع الثوم وتدق جـيدًا حتى تكون قطعـة واحدة وتهرس جـيدًا فى الهـون ثم تتبل بالملـح والكمون ثم بعـد ذلك تحضر الطـماطم

وتغسل وتقطع طرنشات ثم تحضر الفلفل الأخضر ويغسل ويقطع حلقات ثم تحضر البقـدونس ويغسل ويفرم ناعم جـدًا ثم بعد ذلك تحضر صـنية وتدهن بالذبدة ثم تقوم بإحـضار اللحمة وتقـوم بتقطيعهـا قطع مثل الكورة وتقوم ببطها بـيدك حتى تكون مثل الهمبورجر ثم ترص فى الصنية ثم أضف إليها طرنشات البصل والفلفل والطعام والأنشوجة ثم بعـد ذلك تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجـها جيدًا ثم بعد ذلك تخـرجها من الفـرن وتقوم بغرفـها فى أطباق ثم تقـدم ساخنة مع الأرز والسلطة لك ولأسرتك مع أشهى أنواع اللحوم المقدمة فى هذا الكتاب.

*****

٩ ـ إستيك جورناى

المقادير:

احد كيلو لحـمة بقرى + ٣ بصلات + شـمر أخضر + كـزبرة خضراء + ثوم نصف رأس + بيض ٣ + دقيق + يقســماط + ملح + بهارات + زبدة ٥ ملاعق + طرنشات طماطم + طرنشات خيار.

الطريقة:

تحضـر اللحمة وتقـوم بفرمها مع الـبصل والشمر والكـزبرة والثوم ثم يخلط الجميع جيدًا بعـد الفرم ثم يتبل بالملح والبهارات ثم بعد ذلك تقوم بتـقوير اللحمة وتقوم ببطها بيدك حتى تكون مثل الهمبورجر ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها الذبدة ثم تقوم بغمس شريحة اللحمة بالدقيق ثم البيض ثم البقسماط ثم تحمر فى الطاسة وهى على النار وعندمـا يتم نضجهم تحضـر سرفيس وضع فيـه البقدونس مفروش فيه ثم ترض فيه اللحمـة المحمرة ثم يجمل بطرنشات الخيار والطماطم ثم تقدم مع المكرونة والخبـز والسلطات ويقدم وهو ساخن لك ولأسرتك وجبـة شهية ومفيدة للجسم.

*****

١٠ - دندى هوغاد

المقادير:

نصف ديك رومى + ثوم ١٠ فصوص + كرفس ٥ عيدان + ٣ حبات طماطم + ملح + فلفل إسود + ٢ حبة بصل + ٢ ملعقة زبدة + نصف كيلو كريمة لبانى.

الطريقة:

تحضر الدندى الـلحم الأبيض وتقوم بخليه من العظام ويشفى جـيدًا ثم يقطع مكعبات حجم رأس العصفـور ثم تحضر الكرفس ويغسل ويقطع أى يفرم ثم تقطع الطماطم قطع صغيرة بعـد غسلها ثم بعد ذلك تقوم بوضع هذه المكونات مع الملح والفلفل الإسود والبصل يقشـر ويفرم ناعم ثم يخلط الجميع مع الرومى المقطع ثم يدعق جيـدًا بالثوم المفروم مع بعـضهم ثم تحضـر صنية وضع فيـها هذه المكونات وتفرد فيهـا بعد دهنها بالذبدة ثم ضع هذه الصنية بالفرن وتترك حـتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وضع هذه الصنية فى سرفيس وأضف إليها الكريمة اللبانى وهى ساخنة ثم بعد ذلك تقوم بتـقديمها لك ولأسرتك على الفور مع الأرز والسلطة.

*****

١١ - دندى باركيود

المقادير:

عدد ١ ديـك رومى + نصف كيلو لـحـمة بتلو + نصف كـيلو كبـدة + نصف كيلو كلاوى + نصف كيلو أرز + شمر + كـزبرة خضراء + ٣ حبات بصلة + ملح طعام + بهارات + ورق المنيوم + ٣ ملاعق زبدة + فنجان عصير طماطم.

الطريقة:

تحضـر الديك الرومى ويفتح مـن السلسلة فى الظهر ثم تفـرده جيـدًا وتقوم بخلى العظام منه ويترك فى الماء لحين الإستعمال ثم بعـد ذلك تحضر اللحمة البتلو وتقطع كاريهات ثم الكبدة تقطع كاريهات ثم الكلاوى تقطع كاريهات وتقوم بغسل

الشمر والكزبرة الخضراء والبصل يقشر ثم يفرم الجميع ناعم جداً ثم تقوم بخلط اللحمة مع الكبدة والكلاوى والأرز بعد غسيله والشمر والكزبرة الخضراء والبصل ويتبل بالملح والبهارات ويخلط الجميع ثم بعد ذلك تقوم بنشل الديك الرومى من الماء ويفرد ثم تقوم بوضع هذه المكونات بداخلة ثم يقفل جيداً ويلف فى ورق الألمنيوم ثم يوضع فى إناء كبير وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك تقوم بنشله من الشوربة وتنزع منه ورق الألمنيوم ثم يوضع فى صنية وتدهنه بالذبدة مع عصير الطماطم ويدخل الفرن لكى يحمر لونه ثم بعد ذلك تخرجه ويقدم فى سرفيس كبير ويجمل فهذا يقدم فى الولائم والحفلات.

*****

١٢ ـ دندى سوفلير

المقادير:

عدد ١ دندى ديك رومى + نصف كيلو لحمة مفرومة كندوز + فلفل أخضر ٣ قرون + واحد كيلو فريك + ٣ حبات بصل + ملح طعام + نعناع أخضر + ٢ حبة طماطم + ٢ ملعقة زبدة + ورق المنيوم.

الطريقة:

تحضر الديك الرومى ويفتح من الظهر من السلسلة ثم تفرده لكى يتم خليانه من العظام ثم بعد ذلك تحضر الفلفل الأخضر ويغسل ثم يفرم ناعم والبصل يقشر ويفرم ناعم والنعناع الأخضر يغسل ويفرم ناعم والطماطم تغسل وتفرم ناعم جداً ثم تحضر الفريك وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها ملعقة زيت ذرة وشوح فيها البصلة مع الفلفل الأخضر ثم أضف إليهم الفريك المغسول ثم يتبل بالملح والنعناع الأخضر المفروم ثم أضف الطماطم المفرومة ويخلط الجميع مع إضافه اللحمة المفرومة ثم بعد ذلك تفرد الديك الرومى وتقوم بحشوه بهذه المكونات ثم يلف جيداً ثم يوضع فى السيلفر ورق الألمنيوم ثم يوضع فى إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك تقوم بنزع ورق الألمنيوم من عليه ثم يوضع فى صنية ويدخل بالفرن وتدهنه بالذبدة

ويتـرك فى الفرن حـتى يحمـر لونه ثم بعد ذلك تخـرجه من الفـرن ويوضع فى سرفيس ويجمل ويقدم فى العزائم والحفلات الكبرى والمناسبات.

*****

١٣ ـ شيكن داى

المقادير:

١ دجاجـة + ١٠٠ جرام كبدة + ١٠٠ جـرام كلاوى + بقدونس مـفروم + ملح طعام ملعقة + حبة بصل + ٢ بيض + دقيق فنجان + بقسماط + بهارات + ٣ ملاعق زبدة + طرنشان جزر وخيار.

الطريقة:

تحضـر الدجاجة وتقوم بخلى العظام منـها ثم بعد ذلك تحضـر الكبدة وتقطع كريهات ثم الكلاوى تحضـرها وتقطعها كاريهات ثم بعد ذلك تقـوم بفرم الدجاجة مع البصل والبـقدونس ثم أضف إليـه الكبدة والكلاوى والملح والبـهارات ويخلط الجميع جـيدًا ثم بعد ذلك تقـوم بتصبيعـها صوابع متـوسطة فى حدود ٨ سم ثم تحضـر طاسة وضع فيـها الزبدة ثم ترفع على النار وتقوم بـتحميـر كفتـه الدجاج المخلوطة مع الكبدة والكلاوى ثم بعد ذلك تحـضر طبق ويقرش بالقدونس ويرص فيـه صوابع الدجـاج المحمر بالـبيض والدقيق والبـقسـماط ثم يقـدم وهو ساخن ومجمل الطبق بطرنشات الجزر والخيار.

*****

١٤ ـ شيكن هورد

المقادير:

عدد ١ دجاجة + ٣ حبات بطاطس + ٣ حـبات كوسة + ١٠ فصوص ثوم + ملح طعام + بهارات + ٢ بصلة + ٣ ملاعق زبدة + شمر + كزبرة خضراء.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بغسلها جيدًا ثم تقوم بخليها من العظام نهائيًا ثم تقطع

كاريهات حـجم كبير ثم تقـوم بتقشيـر البطاطس وتقطع كاريهات ثم يفـرم الشمر والكزبرة الخضراء وتقوم بفرم الثوم وتقشر الكوسة وتقطع كاريهات ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتحـضـر الدجاجـة والبـصل والثـوم والشمـر والكزبرة والكوسـة والبطاطس والملح والبـهارات ويـخلط الجمـيع خلطا جـيدًا ثم يوضع فى الصنيـة المدهونة بالذبدة ثم يغطى بورقة زبدة ثم يدخل بالفرن ويتـرك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تقوم بإخراجـها من الفرن وتحضر أطباق وتقوم بالغرف فـيها ثم يقدم مع الأرز والسلطة والعيش ثم تقدم لك ولأسرتك.

*****

١٥ ـ شيكن فالدن

المقادير:

عدد ١ دجاجـة + ٣ ملاعق مستردة + بصل عدد ٢ + ٢ حـبة طماطم + ٥ فصـوص ثوم + ٢ ملعـقة زبدة + ربع كـيلو بسلة خضـراء مفـصصـة + ملح + بهارات.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتغسل وتنظف ثم تقطع على ثمـانيه ثم تحضر البصل ويقشر ويغسل ثم يقطع حلقـات ثم تحضر الطماطم وتقـوم بغسلها وتقطيعـها حلقات ثم تقوم بفرم الـثوم ثم تحضر صنية وضع فـيها الذبدة وتدهن من جمـيع الجوانب ثم تحـضر الدجـاج ويدعق بالمسـتردة ويوضع فى الصنيـة مع إضـافة البـصل المقطع طرنشات والطمـاطم المقطعة طرنشـات والثوم والملح والبـهارات والبسلة الخـضراء ويخلط الجميع مع بعضهم ثم يوضع فـوق الدجاج المدعوك بالمستردة ثم بعد ذلك تقوم بإدخالها بالفرن ثم تترك حتى يتم نضجها جيدًا وبعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بوضعها فى أطباق ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك مع بعض الأرز والسلطات ثم تقدم وجبة أسبانية مفضلة لدى الشعب الأسبانى.

*****

١٦ ـ شيكن مارجيت

المقادير:

عدد ٤ صــدر دجاجه + نصف رأس ثوم + ٣ حـبة طمـاطم + ٢ قرن فلفل أخضر + ملح + بهارات + كمون + ٢ ملعقة زبدة + كارى هندى.

الطريقة:

تحضر صدور الدجاج وتقوم بخليها من العظام ثم تقطع قطع صغيرة ثم تحضر الثوم ويفرم ناعم ثم تحضـر الطماطم وتغسل ثم تقوم بتقطيعها قطع صـغيرة ناعمة ثم تحضـر الفلفل ويغسل جيـدًا ثم يفرم ناعم مـثل الطماطم ثم بعد ذلك تحـضر طاسة وضع فيهـا الزبدة وتقوم برفعها على النار وأضف إليـها قطع الدجاج المقطع المخلى من العظام وعندما يـتم نصف نضجها أضف إليـها الفلفل الأخضـر والثوم وعندما يحـمر الفلفل والثوم أضف إليـهم الطماطم مع الملح والبهـارات والكمون والكارى الهندى ثم يترك لمدة ربع ساعة على النار حتى يتم نضج الطماطم وتكون مسبكة جيدًا ثم تحضر بعد ذلك أطباق وتقوم بالغرف وتقدمها لك ولأسرتك وهى ساخنة مع أشهى أنواع المأكولات من الدجاج.

*****

١٧ ـ شيكن شنهاى

المقادير:

عدد ٢ دجاجـة + نصف كيلو مكرونة قلم + ربع كيلو كبـدة دجاج + كوب عصيـر طماطم + ١٠ فصوص ثوم + ٣ ملاعق زبدة + كـوب ذقيق + نصف لتر حليب + ملح طعـام ملعـقة طعـام كبـيرة + فلـفل إسود + بقـسمـاط ناعم + ٣ بيضات.

الطريقة:

تحضر الـدجاج وينظف ثم يخلى من العظام ثم يقطع الدجاج على ثمـانيه ثم بعد ذلك نقوم بسلق المكرونة جيدًا ثم تصفى وتترك حتى تكون باردة ثم بعد ذلك تحضر الكبدة وتقطـع قطع صغيرة وتقوم بفرم الثوم ثم بعـد ذلك تشوح الكبدة مع الثوم فى طاسة وأضف إليها عصير الطماطم حتى تتسبك جيدًا ثم بعد ذلك تحضر

إناء وضع فيه الزبدة والدقيق ويرفع على النار ويقلب جيداً حتى يصفر لون الدقيق ثم أضف إليه الحليب مع مراعاة التقليب السريع بالمضرب السلك ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويبرد ثم أضف إليه البيض ويخلط بالمضرب ثم بعد ذلك تقوم بسلق الدجاج جيداً ثم ينشل ثم بعد ذلك تحضر الدجاج ويخلط مع الثوم وعصير الطماطم والملح والفلفل الإسود والكبدة ثم بعد ذلك تحضر صنية وضع فيها هذه المكونات ثم ضع على وجه الصنية الدقيق المضروب بالحليب والذبدة ثم يرش عليها البقسماط ثم تدخل الفرن لمدة عشر دقائق ثم تخرجها على الفور وتقطع وتوضع فى أطباق ثم تقدم ساخنة.

*****

١٨ ـ شيكن إفلورد

المقادير:

عدد واحد دجاجة + ٥ بيضات + كزبرة خضراء + بصلة واحدة + ٥ فصوص ثوم + ملح + بهارات + ٥ ملاعق زبدة + ٢ حبة بطاطس + بقسماط ناعم.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتنظف ثم تقوم بخليها من العظام جيداً ثم تحضر الكزبرة الخضراء وتغسل ثم تقوم بفرمها ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تقطع قطع صغيرة ثم تقشر الثوم ويفرم ناعم ثم بعد ذلك تحضر البطاطس وتسلق بعد تقشرها ثم تهرس ناعم جداً ويخلط معها البقسماط الناعم ثم بعد ذلك تقوم بفرم الدجاجة على الماكينة ويفرم مع الكزبرة الخضراء مع البصلة والثوم ثم توضع مع البطاطس والبقسماط وتخلط معهم جيداً مع مراعاة التتبيل بالملح والبهارات ثم أضف إليهم ٥ الخمسة بيضات وتعجن جيداً ثم تقوم بتصبيعها صوابع صغيرة ثم تحضر طاسة وتقوم بوضع الذبدة فيها وترفع على النار ثم بعد ذلك أضف إليها صوابع الدجاج وتقوم بتحميرها فى الذبدة ثم بعد ذلك تحضر طبق ويوضع فيه البقدونس ويجمل وترص فيه صوابع الدجاج المحمرة ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك.

*****

١٩ ـ شيكن دايلون

المقادير:

عدد ١ دجاجة + نصف كيلو فريك + ٢ بصلة + ٢ حبة طماطم + كزبرة خضراء + نعناع أخضر + ملح + كمون + ٢ ملعقة زبدة + ورق المنيوم.

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتقوم بتنظيفها جيدًا ثم تقوم بخليها من العظام وتكون سليمة ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقشر وتغسل ثم تقوم بفرمها ناعم بالسكينة ثم تحضر الطماطم وتقطع كاريهات بعد تنظيفها بالماء ثم تحضر الكزبرة الخضراء وتغسل جيدًا ثم تفرم ناعم والنعناع يغسل ثم يفرم ناعم ثم تحضر الفريك وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة وينقع فى ماء ساخن لمدة نصف ساعة على الأقل ثم يصفى ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها الذبدة وترفع على النار وأضف إليها البصل لكى يحمر لونه ثم أضف الطماطم والكزبرة الخضراء والنعناع والملح والبهارات ثم بعد عشر دقائق أضف الفريك ويقلب مع هذه المكونات ثم تحضر الدجاج وتقوم بحشوها بهذا الخليط ثم تلف بالسيلفر وتدخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن ويرفع من عليها ورق الألمنيوم ثم توضع فى سرفيس ومفروش بالبقدونس ومجمل بطرنشات الخيار والجزر ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك وخاصة فى الحفلات العامة.

*****

٢٠ ـ شيكن ميبيداف

المقادير:

عدد ١٥ فيليه دجاج مع العلم يوجد فى كل دجاجه عدد ٢ فيليه فى صدر الدجاج + فنجان دقيق + ٣ ملاعق قشطة + فنجان زيت ذرة + كرات أخضر + كرفس عيدان عدد ٥ عيدان + ملح طعام ملعقة + كمون + بهارات + حبة بطاطس واحدة + ٥ فصوص ثوم + حبة طماطم معصورة + ٢ ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقطع صوابع ثم تقلى فى الزيت ثم تحضر الكرفس

ويقطع ثم يغسل والكرات يغسل ويفرم ناعم والثوم يفرم أيضا والطماطم تغسل وتقوم بفرمها ناعهم ثم تحضر طاسة وضع فيها فنجان الزيت وإرفعها على النار وإقلى فيها فيليه الدجاج ثم بعد ذلك ترفع من على النار وتشيلها من الزيت مع مراعاة عندما تقليها أغمسها فى الدقيق ثم بعد ذلك أحضر إناء وضع فيه الذبدة ويرفع على النار وأضف إليه الثوم لكى يحمر لونه ثم أضف إليه عندما يحمر لونه الكرات المقطع والكرفس والطماطم والملح والكمون والبهارات ثم يترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك أضف فيليه الدجاج المخلى ثم البطاطس ثم يترك لمدة عشرة دقائق على النار ثم ترفع من على النار وتقدم على الفور وهى ساخنة مع مراعاة وضع القشطة على الوجه وهى مقدمة لك ولأسرتك.

*****

٢١ ـ شيكن بورجت

المقادير:

عدد ١ دجاجة + واحد بصلة + ثوم ١٠ فصوص + ملح طعام ملعقة + فلفل أسود + بقدونس مفروم + ملعقة كركم + ١٥٠ جرام طحينة + زبدة ٢ ملعقة + فنجان صغير خل + كمون + كوب ماء دافىء ساخن + طرنشات طماطم فى حدد ٣ حبات:

الطريقة:

تحضر الدجاجة وتنظف جيدًا ثم تقوم بخليها من العظام جيدًا ثم تقطع قطع صغيرة ثم تفرم على الماكينة مع إضافة الثوم والبصل والبقدونس عند الفرم وعندما تفرم تقوم بتتبيلها بالملح والفلفل الإسود وتخلط جيداً حتى تكون قطعة واحدة ثم بعد ذلك تحضر الطحينة وتوضع فى إناء وأضف إليها الملح والكمون والخل والماء الدافىء ثم تضربها بالمضرب السلك حتى تكون سائلة ثم بعد ذلك تحضر طاسة وأدهنها بالزبدة وضع فيها كفته الدجاج ثم أفردها فى الطحينة مع طرنشات الطماطم ثم أدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها من الفرن وتقوم بوضعها فى أطباق ثم تقدم فى الحال وهى ساخنة لك ولأسرتك وتقدم مع السلطة والعيش.

٢٢ـ شيكن فيليه

المقادير:

عدد واحد دجاجة+ كزبرة خضـراء + حبة بصل واحدة+ ١٠ فصوص ثوم + ملح+ بهارات+ ٥بيضات + نصف كيلو حـمص شامى + كربوناته نصف ملعقة + فنجان بقسماط + ملح ليمون ربع ملعقة + ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضـر الدجاجة وتقـوم بتنظيفهـا ثم تخليها مـن العظام ثم تقوم بفرمـها مع الكزبرة الخضراء بعـد غسلها والبصلة بعد تقـشيرها والثوم ويفرم الجمـيع جيداً ثم بعد ذلك تحضر الحمص وينقى من الشوائـب ثم يغسل أكثر من مرة وينقع فى ماء لمدة ٣ ساعات على الأقل ثم بعـد ذلك تصفيه من الماء وتقوم بفـرمه على الماكينة وجهين ثم يضاف إلى خليط الدجـاجة مع إضافة البيض والبقـسماط الناعم وملح الليمـون والملح والبهارات ويخلط الجـميع جيداً ثم تحـضر صنية وضع فيـها هذه الزبدة من أسفل لكى تدهن جـيداً ثم بعد ذلك ضع فيهـا خليط الدجاج بالحمص والبيض ثم تدخل بالفرن وتترك حتى يتم نضجهـا جيداً ثم بعد تخرجها من الفرن وتقطع مثلثات ثم تقدم على أطباق لك ولأسرتك وهى ساخنة.

*****

٢٣ـ حمام دورمان

المقادير:

عدد ٤حـمامة + ماح طعـام ملعقة + ٣بصـلات + ٢حبة بطاطس + ٢حـبة طماطم كبيرة + فلفل أخضر رومى + فلفل إسود + ٢ملعقة زبدة + ٥فصوص ثوم

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف ثم يغسل جـيداً ثم بعد ذلك يقطع إلى نصفين ثم تحضر البصل ويقشـر ثم يقطع حلقات ثم تحضر البطاطس وتقـشر ثم تقطع طرنشات ثم تغسل الطماطم وتقـطع حلقات ثم يغسل الفلفل الأخضر ويقـطع حلقات ثم يفرم الثوم ثم بعد ذلك تخلط البطاطس مع الثوم والملح والفلفل الإسود ثم تحضر صنية وضع فيها الزبدة وأضف إليها الحـمام ثم البطاطس ثم البصل ثم الطماطم ثم بعد

ذلك تقم بإدخالها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بوضعها فى أطباق ثم تقدم مع الأرز والسلطات ثم تقدم لك ولأسرتك فى الحال.

*****

٤ـ حمام جبر داى

المقادير:

عدد ٤حمامات + نصف كيلو كوسة + ملعقة كارى هندى + ربع كيلو فريك + حبة بصل + كزبرة خضراء + ملعقة زبدة + ملح طعام + ورق سيلفر أى ورق المنيوم + زيت قلى

الطريقة:

تحضر الحمام وينظف ثم يفتح من الظهر ويخلى من العظام ثم تحضر الكوسة وتقشر ثم تقطع كاريهات وتقلى فى الزيت ثم تحضر البصلة وتقشر ثم تقطع كاريهات ثم تحضر الفريك وينقى من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم ينقع فى ماء ساخن ثم يصفى بعد نصف ساعة على الأقل ثم تفرم الكزبرة الخضراء بعد غسلها ثم بعد ذلك أضف الفريك مع البصل والكوسة والكارى الهندى والكزبرة الخضراء والملح ويخلط الجميع جيداً ثم تقوم بفرد الحمامة وتحشيها بهذا الخليط ثم تلف جيداً فى ورق السيلفر أى ورق الألمنيوم ثم يوضع فى إناء وبه ماء ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك ترفعه من على النار وتنزع منه ورق السيلفر ويوضع فى صنية مدهونة بالذبدة وتدخلها بالفرن حتى يتحمر جيداً ثم بعد ذلك يخرج من الفرن ويقدم فى الحال لك ولأسرتك مع أشهى أنواع الحمام.

*****

٥ـ حمام إسلور

المقادير:

عدد ٥حمامات + ٢٠٠جرام عيش غراب + ربع كيلو كبدة + ٥قرون فلفل أخضر + ٥فصوص ثوم + ثمن كيلو زيتون إسود + ملح طعام ملعقة + حبة باذنجان واحدة + ٣ملاعق زبدة + زيت قلى نصف فنجان.

الطريقة:

تحضــر الحمام وينظف جـيداً ثم يفتح من الظهـر ويخلى من العظام ثم يقطع قطع صغيرة ثم تحـضر عيش الغراب ويقطع قطع صغيـرة ثم تحضر الكبدة وتقطع قطع صغيـرة ثم تقوم بفرم الثوم ثم تحضر الزيـتون الإسود وتنزع منه النوى ويقطع ثم تقشـر الباذنجـان ويقطع كاريهات ويقـلى فى الزيت ثم تغسل الفلفل الأخـضر ويفرم ناعم ثم بعـد ذلك تحضر إناء وضع فيـه الزبدة ويرفع على النار وأضف إليه قطع الحـمـام وتقلب جـيداً ثم أضف إليـهـا كل هذه المكونات وتتـرك حـتى يتم نضجهم جـيداً ثم أضف الملح والفلفل الإسود عندما يقرب نضـجهم ثم بعد ذلك عندما يتم النضج تحضر الطبق وتقوم بالتقديم فى الحال وهى ساخنة لك ولأسرتك مع الأرز أو المكرونة والسلطة.

*****

الفصل الخامس

أحبائى القراء الأعزاء:

أقدم لسيادتكم فى هذا الفصل بعض أنواع من طهى السمك وطرق تقديمه إليكم ولعلى ينول إعجابكم وأدعوا من الله عز وجل أن أعطيكم دائماً الجديد فى عالم فن الطهى الحديث لكى تسعدون بما أقدمه لسيادتكم من مأكولات عالمية ليست قدمت من قبل فى أى مطبخ بالعالم سواء شرقى أو غربى أو أوربى فكل ما أقدمه فى كتبى يكون جديد ولا أحد قدمه قبلى.

أنواع الأسماك المقدمة

١ـ سمك ميتالوج ٢ـ سمك مينالين ٣ـ سمك سوليت

٤ـ سمك كوفرت ٥ـ سمك إبواج

*****

طرق طهى الأسماك

١ـ سمك مينالوج

المقادير:

نصف كيلو سمك فيليه + كزبرة خضراء + ٢بصلة + كرات أخضر + ٢حبة بطاطس + ملح طعام ناعم + كمون + ٣ملاعق زبدة + ثوم مفروم ٥فصوص.

الطريقة:

تحضر السمك وينظف جيداً ثم تحضر الكزبرة الخضراء وتغسل ثم تقدم ثم تقشر البصل ويفرم ثم تغسل الكرات الأخضر ويفرم ثم تقشر البطاطس وتقطع طرنشات وتسلق جيداً ثم بعد ذلك تقوم بفرم السمك فى الماكينة مع الكزبرة والكرات والبصل والثوم ثم يخلط جيداً مع إضافة البطاطس المسلوقة وتعجنهم مع بعضهم ثم يتبل بالملح والكمون ثم تحضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد فيها هذا الخليط جيدا ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقدم فى أطباق وهى ساخنة لك ولأسرتك.

٢ـ سمك مينالين

المقادير:

نصف كيلو سمك فـيليه + ٥فصوص ثوم + كارى هندى + حـبة طماطم + ملح + كمون + بقدونس مفروم + ٢ملعقة زبدة + عصير ليمون.

الطريقة:

تحضر السمـك وينظف جيداً ثم يقطع قطع رأس عصفور ثم تقـوم بفرم الثوم ناعم جداً ثم تغسل الطماطم وتفرم ناعم ثم تحضر إناء وضع فيه الزبدة ويرفع على النار وضع فيه قطع السمك مع الثوم المفروم والبـقدونس ثم بعد نضجه أضف إليه وهو على النار الطمـاطم والملح والكمون وعـصيـر الليمـون والكارى الهندى ثم يقلب جيداً ويترك حتى يتم نضجه جـيداً ثم يرفع من على النار بعد نضجه ويقدم فى أطبـاق لك ولأسرتك مع الأرز والعـيش والسلطة فبـذلك تكون وجبـة سمك شهية ومفيدة للغاية.

*****

٣ـ سمك سوليت

المقادير:

سمك موسى واحد كـيلو + دقيق + ٣بيضة + فنجان كبـير طحينة + ملح + كمون + خل فنجـان + زيت ذرة فنجان + بقدونس مفروم + ثوم مـفروم + كوب ماء مغلى.

الطريقة:

تحضــر سمك موسى ويـنظف ثم تنزع منه الجلدة الخارجـية ثم تحضـر طاسة وضع فيـها الزيت وتقـوم بغمس السـمك فى الدقيق والبـيض ثم يقلى فى الزيت وبعد قليـه تحضر الطحـينة والملح والكمون والخل والبقـدونس والثوم والماء المغلى ويضرب الجميع بمضــرب سلك ثم يخلط جيداً ثم تحضر صنية وضع فـيها السمك المقلى وضع فوقـها هذا الخليط ثم تدخل بالفرن لمدة عـشر دقائق ثم تخرجـها فى الحال وتقدم فى أطباق وهى ساخنة لك ولأسرتك مع الخبز والسلطة والأرز.

٤ـ سمك كوفرت

المقادير:

نصف كيلو سـمك فيليـه + نصف كيلو برغل + ملح طعـام + ٣قرون فلفل أخضر + كزبرة خضراء + ثوم ١٠فصوص+ زبدة ٣ملاعق + كمون+ ٢حبة بصل.

الطريقة:

تحضر البرغل وينقى من الشوائب ثم يغسل ثلاث مرات وينقع فى ماء ساخن ثم يصفى بعد نصـف ساعة على الأقل ثم تنظف السمك جيـداً ويغسل ثم يقطع قطع صغيرة ثم تغسل الفلفل الأخضـر ويفرم ناعم وتغسل الكزبرة الخضراء وتفرم بالسكينة وتفرم الثوم وتقـشر البصل ويقطع قطع صغيـرة ثم بعد ذلك تقوم بخلط السمك مع البـرغل والكزبرة والفلفل والثوم والبـصل ويفرم على الماكـينة ثم يتبل بالملح والكمون ثم تحـضر صنية وتدهن بالزبدة وتفرد فـيها عجينـة السمك وتقوم بتدخيلهـا فى الفرن ثم تتركهـا حتى يتم نضجهـا جيداً ثم بعد ذلك تخـرجها من الفرن وتقدم فى أطباق وهى ساخنة لك ولأسرتك.

*****

٥ـ سمك إبواج

المقادير:

نصف كيلو سمك فـيليه + ٢كيلو باذنجان أبيض حجم صغـير + نصف كيلو أرز + ٢حبة طماطم + كزبرة خضراء + ثوم مـفروم + كمون + ملح طعام + بيون أو لتر ماء + ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضـر الباذنجـان الأبيض ويقور من الداخل ثم يـغسل من الداخل ثم تحـضر الأرز وينقى من الشوائب ويغسل أكثر من مرة ويصفى من الماء ثم تغسل الطماطم وتفرم ناعم وتغسل الكزبرة الخضراء وتفرم ناعم ثم تحضر السمك ويغسل جيداً ثم يقطع ويفرم مع الكزبرة الخـضراء والثوم ولحم الباذنجان الذى كـان بداخله ثم يفرم فى الماكيـنة ثم بعد ذلك تخلط مـعه الأرز المغسـول مع الطماطم والملـح والكمون والزبدة ثم تقوم بحشو الباذنجان بهـذا الخليط ثم تحضر إناء ورص فيه هذا المحشى وضع عليه البيـون أو لتر ماء ثم يغطى ويترك على النار حتى يتم نضـجه جيداً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويحمـر فى الزبدة ثم يقدم ساخن لك ولأسرتك مع أشهى أنواع المأكولات فى العالم.

الفصل السادس

طرق طهى الأرز والمكرونة

أنواع الأرز والمكرونة المقدمة

١ـ أرز مونى ٢ـ أرز هادير ٣ـ أرز ميتالوج

٤ـ أرز مينالين ٥ـ مكرونة سوليت.

١ـ أرز مونى

المقادير:

واحد كيلو أرز + ٥قرون فلفل أخضر + ٢حبة طماطم + ملح طعام ملعقة + لتر ونصف شوربة لحمة + ٣ملاعق زبدة.

الطريقة:

تحضر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل ثلاث مرات ثم يصفى ثم تقوم بغسيل الفلفل الأخضر ثم يقطع كاريهات ناعمة ثم تحضر الطماطم وتغسل وتقطع كاريهات ثم تحضر إناء وضع فيه الزبدة وترفع على النار وضع فيه الفلفل الأخضر وعندما يصفر لونه أضف إليه الطماطم ثم بعد ١٠دقائق أضف الأرز ثم بعد ذلك أضف الملح والشوربة ثم يغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم بعد ذلك يرفع من على النار ثم يقدم ساخن.

*****

٢ـ أرز هادير

المقادير:

واحد كيلو أرز + ٤حبات باذنجان + ٣ملاعق زبدة + زيت قلى + دقيق + لتر ونصف بيون شوربة + ملعقة ملح طعام.

الطريقة:

تحضر الأرز وتقوم بتنقيته من الشوائب ثم يغسل أكثر من مرة ثم يصفى من

الماء ثم تحضر الباذنجـان ويقشر ثم يقطع مكعبات مثل حـبة الزهر ثم تحضر الزيت ويوضع فى طاسة ثم يرفع على النار ثم تقوم بغمس الباذنجان فى الدقيق ثم يوضع فى الزيت وعندما تتخلص من كل الكمية ترفع الطاسة من على النار وضع مكانها إناء وبه الزبدة ويرفع على النار ثم أضف إليه الأرز ويقلـب من حين لأخر وعندما تجده تحـمص ضع عليـه الملح ويقلب ثم ضع عليه البـاذنجان والشـوربة ثم يغطى ويترك حتى يتم نضـجه ثم بعد ذلك تقوم برفعـه من على النار ثم يقدم فى أطباق ثم يقدم لك ولأسرتك ساخن فى الحال.

*****

٣ـ أرز ميتالوج

المقادير:

واحد كـيلو أرز + ٣حبات بطاطس + ٣حـبات كوسـة + ٢حبة جـزر + لتر ونصف شوربة دجاج + ٣ملاعق زبدة + زيت قلى + ملعقة ملح طعام ناعم.

الطريقة:

تحضـر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغسل جـيداً أكثر من مـرة ثم يصفى من الماء ثم تحضر البطاطس وتقـشر ثم تقطع حلقات وتسلق ثم تحضر الكوسـة وتقشر ثم تقطع حلقات وتقلى فى الزيت ثم تحضر الجـزر ويقشر ويقطع حلقات ثم يسلق جيداً ثم بعد ذلك تحضـر إناء وضع فيه الزبدة ثم يرفع على النار وتشوح الزبدة ثم ترص فيها طرنشات الجزر وطرنشات البطاطس ثم طرنشات الكوسة ثم تملح الأرز ويضاف على هذه المكونـات ثم يغطى بالشوربة وتغطيه بالـغطاء الخاص بالإناء ثم يتـرك على النار حتى يتم نضـجه ثم بعـد ذلك يرفع من على النار ثم يغـرف فى أطباق ويقدم ساخن لك ولأسرتك.

*****

٤ـ أرز ميناليـن

المقادير:

١ كيلو أرز + نصف كيلو كرشة + ٣ملاعق زبدة + لتر ونصف شوربة + ربع

كيلو لسان عصفور + ملعقة ملح طعام ناعم + عصير طماطم كوب.

الطريقة:

تحضـر الأرز وينقى من الشوائب ثم يغـسل جيداً أكـثر من مـرة لكى يصبح نظيف ثم يصفى من الماء ثم تحضـر الكرشة وتغسل جيداً بالدقيق أكـثر من مرة ثم تقطع مكعبات ثم بعد ذلك تحضر طاسة وضع فيها ملعقة زبدة وشوح فيها الكرشة وعندما يحـمر لونها أضف ليـها الملح وكوب عصـير الطماطم ثم بعـد ذلك يترك حتى يتم نضجه مع عصير الطماطم ثم يرفع من على النار ثم تحضر إناء وضع فيه الزبدة وتقوم بوضعـه على النار وأضف إليه لسان العصفور ثم يقلب حـتى يحمر لونه ثم أضف إليه الكـرشةالمسبكة بعـصير الطمـاطم ثم أضف الأرز والشوربة ثم يغطى ويترك على نار هادئة حتى يتم نضـجه ثم يرفع من على النار ويقدم ساخن لك ولأسرتك فى الحال.

*****

٥ـ مكرونة سوليت

المقادير:

نصف كيلو مكرونة قلم + ربع كيلو كبـدة + ٢قرن فلفل أخضر + ملح طعام ملعقة + لتر شوربة دجاج + ملعقة صغيرة كمون + ٢ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر المكرونة القلم وتسلق جـيداً ثم تحضر الكبدة وتقطع مكعـبات ثم تحضر الفلفل ويغسـل ويقطع مكعبات ثم تحـضر إناء وضع فيـه زبدة ثم يرفع على النار وأضف إليه الفلفل المقطـع كريهات مع الكبدة. ثم تسـتمر فى التـقليب حتى يتم نضجـهم ثم أضف الملح والكمون ثم بعـد ذلك أضف المكرونة وتقلب مع الفلفل والكبـدة ثم بعد ذلك تحـضـر أطباق وتقـوم بغرفـهـا ثم تقدم وهى سـاخنة لك ولأسرتك مع السلطات.

*****

الفهرس

الصنف	الصفحة